Oecon.
126

Oecon. 126

<36606374210013

<36606374210013

Bayer. Staatsbibliothek

Praktische
Anweisung
gutes
Bier zu brauen.

Koburg,
bey Rudolph August Wilhelm Ahl,
1790.

R

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorrede.

Zu der unbeschreiblichen Menge von Vorschriften: Bier zu brauen, in unsern Tagen noch eine neue hinzuzusetzen, sollte wohl ganz unnöthig scheinen; und wenn sie sich nicht durch Kürze und Deutlichkeit vor vielen auszeignet, nicht wenig gewagt seyn. Wenn ich aber den grosen Haufen der Vorschriften und Anweisungen vor mir sehe, so sind ihrer viel gut abgefaßt, auch auf chymische Grundsätze zurück geführt; sind aber in grösere ökonomische Werke eingerückt, und diese kommen dem gemeinen Haufen von bestellten Bierbrauern selten oder wohl gar nicht in die Hände. Hat auch einmal ein solches Buch das Schicksal in die Hände eines Bierbrauers zu kommen, und das Glück gelesen zu werden, so bringen ihn die

öftern Anspielungen und Erweise durch andere chymische Arbeiten und Verrichtungen, weil er sie nicht kennt, gar bald einen Widerwillen gegen die gesundeste Anweisung zu wege. Eigene und einzelne Vorschriften sind seltner, und ich kenne unter den Neuern keinen bessern, als den verbesserten Bier und Brandwein Urbar, dem man die Richtigkeit seiner Anweisung wohl nicht absprechen kann, der aber dem gemeinen Mann im Ankauf noch immer zu hoch, und beym Durchlesen noch immer durch seine Weitläuftigkeit ihm in einer Dunkelheit lassen wird. Andere unter diesen Vorschriften sind local, d. i. blos nach dem Brauhause und deren darinnen befindlichen Gefäsen abgefast, die also in andern Gegenden, wo man jenes nicht hat, in der Ausführung keine kleinen Schwierigkeiten finden. Z. B. an einigen Orten findet man in denen Brauhäusern Kessel, an andern Pfannen, an enigen Orten wird dem Biere im Brauhause die Hefen gegeben, an andern daheim in dem Hause des Eigenthümers

thümers vom Bier. Diese und andere veränderten Umstände sind nicht selten die Ursachen, warum der Bierbrauer diese Vorschrift verwirft, und von seiner alten und schlechten Art zu brauen schwer abgeht. Die Localität einer Vorschrift halte ich selbst für keinen Fehler; und durch sie kann diese Anweisung Rechtfertigung finden. Die noch dringendere Ursache, warum ich neben dem Bier und Brandweinurbar noch eine Vorschrift aufstelle, ist diese: Ich unternehme eine kleine vierstündige Reise; durchwandere eben so viel Orte; muß auch eben so vielerley verschiedene Biere trinken, die fast alle dem ermüdeten Wanderer keine Erquickung, dem Liebhaber kein Vergnügen gewähren. Auf dieser kleinen Reise überzeugt mich mein nie erquickter Gaume, daß Gerste und Wasser die Ursache derer verschiedenen Biere nicht seyn konnten; sondern die Schuld allein in der Brauart liegen müsse. Da ich mich überdieß in einem Dorfe befinde, wo jeder Nachbar die goldene Freyheit geniest, sein Bier sich brauen zu dürfen; aber auch gewahr werde,

wie jedes Gebräude bey einerley Wasser und Gerste, in einer Flur erwachsen, dennoch verschieden in seiner Güte und Geschmack wird: so hielt ich es nicht für überflüßig, meiner und mehr andern ähnlichen Orten und Gegenden noch eine kurze und deutliche Anweisung zu entwerfen. Sollte ich nun in dieser Vorschrift das mir vorgesteckte Ziel von Kürze, Deutlichkeit und Richtigkeit erreicht haben, so setze ich diese gerechte Bitte hinzu, daß doch jedes Orts Obrigkeit, die dem Brauwesen vorgesetzt ist, nicht weniger jeder Geistliche auf dem Lande, diese durch Erfahrung erprobte Anweisung dem Bierbrauer so wohl als dem Landmanne in die Hände zu liefern sich bemühen möge. Und wer wolte eine so nöthige als wohlthätige Sache nicht befördern helfen? da er durch seine Bemühung tausend ermatteten Stärke, viel Tausend Liebhabern Vergnügen, und dem ganzen Menschengeschlechte Gesundheit schenket.

Cap. I.

Vom Brauhause.

Da ich mir nebst der Wahrheit und Richtigkeit der Sache Kürze und Deutlichkeit zum Zwecke gemacht habe, so suche hier niemand die Beschreibung eines grosen und ausgefüllten Brauhauses, noch weniger einen genau berechneten Anschlag, ein neues aufzuführen. Beides findet man in den schon in der Vorrede erwähnten Bier- und Brandwein Urbar wohl ausgeführt. Da man aber in den Städten sowohl als auf den Dörfern sie nicht so schell aufzuführen im Stande ist, als man sie auf seinem Schreibtisch entwerfen kann: so behalte ich diejenigen Brauhäuser bey, wie ich sie insgemein in hiesiger Gegend finde.

§. 1.

Von der Pfanne.

Die Pfanne, die das erste und vorzüglichste Gefäß im Brauhause ist, finde ich weit mehrmalen von Eisen, als von kupfernen Blechen. Von beiden aber muß ich die Versicherung geben, daß weder die eine noch die andere Art zum Geschmack des Bieres etwas beiträgt. Denn es stehet weder Wasser noch Bier so lange und etwa kalt darinnen, daß es etwas von denen Metallen annehmen könnte, wie man es z. B. von einem Kaffe oder irgend einem Fett, das über Nacht in dergleichen Gefäsen steht, einräumen muß. Wenn sie nur in einem festen und undurchrizten Brauofen wohl, und zwar so eingefast ist, daß die Lohe vom Feuer an allen Seiten der Pfanne wohl anschlagen kann. Das Schür- oder Feuerloch muß zu der Gröse des Ofens seine proportionirte Weite haben; so daß man zwar ein ziemliches Scheit vom Holze einschieben, aber doch nicht zuviel Hitze zurück schlagen kann. Doch muß ich hier anmerken, daß ein klar gespaltenes, und wenn es auch Tannen

wäre,

wäre, durch sein lichtes Feuer mehr hitzet, und noch überdieß Holz ersparet wird. Gegen dieses Schürloch über ist ganz recht der Schlot angebracht, der durch seinen Zug das Feuer erhalten, und den Rauch desselben abführen soll. Oefters find ich ihn nicht höher als den Brauofen selbst, und dieß ist meiner Meinung nach ein Fehler; denn der noch über der Pfanne sich ausbreitende Rauch kann sich leicht auf das Wasser oder Bier auflegen, und einen widrigen Geschmack zu wege bringen. Besser ist's der Schlot steigt noch 2 bis 2½ Schuh über die Pfanne hinauf, damit der aufsteigende näher zu denen im Brauhause befindlichen Dunstlöchern gebracht, und mit ausgeführt werden könne. Zur längern Dauer einer Pfanne ist es nöthig, daß sie zuweilen mit einer Speckschwarte wohl angerieben wird. Und soll ich hier schon die bequemste Gröse einer Pfanne bestimmen, so sind diese, die 10 bis 12 höchstens 16 Eimer in sich fassen, fast für alle Brauereyen auf dem Lande und in Städten die schicklichsten. Hält die Pfanne 16 Eimer, so habe ich an drey Pfannen Wasser genug das gute Bier sowohl als das Frischbier daraus zu machen, und

komme durch zwey Pfannen Würze bald von den Trebern, mit einem Gebräude von 6 bis 7 Maltern. Grösere Gebräude von 12, wohl gar 14 Mltr., sind durchaus nicht anzurathen; denn wer die Arbeit des Einmöschens kennt, wird wissen, wie schwer die Masse von 6 Mltr. zu durcharbeiten ist. Es ist daher kein Wunder, wenn bey einer Mösch von 12 bis 14 Mltr. grose Flecken in der Masse unangefeuchtet bleiben.

§. 2.

Von dem Möschbottig.

Der Möschbottig, oder wie man es noch mehr nennet, die Einmöschkuffe, ist eines der Hauptgefäse, welches sich in einem Brauhause befinden muß. Es ist eine grose Kuffe, die zwey und ein halbmal so viel halten muß, als die Pfanne in sich schliest. Und bequemer, der Brauerey nüzlicher ist es, wenn diese Kuffe solche Masse in der Weitung, nicht aber in der Höhe, umfast. Es hat diese Einmöschkuffe die bequemste Stellung, wenn sie ohngefehr 3 Schuh weit von der Seite der Pfanne ihren

Platz

Platz hat, und zwar so, daß sie mit dem Zapfenloch gegen die Pfanne zu gekehrt stehet. Diese Kuffe ist erstlich mit einem Stiefel, d. i. mit einer viereckigten brettern- nen Röhre, die einen kleinen Schuh ins Quadrat mißt, und unten auf allen Seiten ihre 2 Zoll tiefe Einschnitte hat, versehen. Diese Röhre, oder wie man sagt, dieser Stiefel, wird dicht an die Kuffe gerade über das Zapfenloch angestellt, und in welcher der Zapfen nicht höher herauf steigen darf, als die Kuffe selbst ist. Ohn- gefehr 3 Zoll hoch ober den Boden dieser Kuffe werden ringsumher Felgen, wie die Felgen an einem Rade fest angemacht, auf welchen der Senkboden in 3 Stücken aufgelegt wird. Der Senkboden, den man gar füglich einen Filtrirtrichter nennen darf, ist nun das Hauptstück in dieser Kuffe. Er muß von starken Tännenen Bohlen seyn; gleich einem Fußboden des Zimmers wohl zusammen gefügt werden; ist besser, wenn er nur aus 3 Stücken besteht, kann aber auch um leichter aus- und ein gehoben und abgespühlt zu werden, aus 4 Stücken bestehen. Er ist ganz enge und dicht durchlöchert. Doch ist diese Durchlöcherung eine Hauptsache,

die-

dieses Bodens. Die Löchlein selbst müssen von unten herauf viel weiter seyn, als auf der Oberfläche. Die obere Oefnung darf ja nicht so gros seyn, daß ein geschroten Korn mit durchschlüpfen kann. Auch darf man durchaus nicht damit zufrieden seyn, wenn diese Löchlein durchgebohrt sind. Durchbohrte Löchlein verquellen und verstopfen sich gar zu leicht wieder, und macht den Abzug schwer. Sie müssen schlechterdings durch ein dazu verfertigtes Eiselgen ausgebrannt werden. Und auch dieses Eiselgen muß nach der Dicke der Bolen seinen Cranz oder Absaz haben, damit es, wenn es glüend eingedrückt wird, nicht zuweit durch fahre, und die obere Oefnung zu sehr erweitere. Dieser Senkboden wird eingelegt, und damit sich dessen verschiedene Stücken durch die Hitze des Wassers nicht heben oder werfen können, so werden 3 Stangen in gleicher Entfernung quer über diesen Boden gelegt, und gegen das Aufsteigen durch Keile verwahrt. Diese Möschkuffe hat auch ihren wohl passenden Deckel, der aus 2 Stücken bestehet, und die Mösche mit bedecket wird. Doch merken wir noch diß von der Möschkuffe an, sie muß so hoch gestellt werden, daß man

be-

bequem ein kleines Wänngen untersetzen kann. Oder wo man sie im Verhältniß mit der Pfanne, gegen welche sie etwas niedriger stehen muß, nicht so hoch stellen könnte, so muß ein tiefes Loch in den Fußboden des Brauhauses eingegraben werden, damit man das nöthige Wänngen zur Läuterung untersetzen kann. Der Endzweck, warum die Kuffe im Brauhause steht, ist einzig der, daß in ihr das Malz eingerührt, und die Würze erlangt wird. Ist sie daher breit, oder weit in ihrem Umfang, und nicht alzu hoch, so kann die Arbeit des Umrührens desto schöner verrichtet werden.

§. 3.

Von der Bierkuffe.

Die Bierkuffe, die Schwester von der Möschkuffe, ist mit jener von einerley Gröse, und bekomt, wenn es der Raum des Brauhauses erlaubt, ihren Stand neben ihr, und ist das Gefäß, welches die ganze Masse vom Bier in sich fassen muß. Ohne uns lange durch eine Beschrei-

schreibung derselben aufzuhalten, gilt von ihr eben das, was wir von der Möschkuffe sagten. Bequemer und der Brauerey nützlicher ist sie, wenn sie die Masse des Biers mehr in ihrer Weitung und unden Umfange, als enge eingeschlossen und in der Höhe umfast. Sie ist auch mit einem Zapfenloch versehen, dessen Zapfen einige Zoll über die Kuffe hervor ragen darf; muß mit jener gleich hoch stehen, um unter ihr auch ein Wännngen setzen zu können, welches dazu dienet, daß man das Bier, wenn es abgezogen und die obere Hefen abgehoben ist, langsam abziehen kann, um die auf dem Boden befindliche Hefen zu gewinnen. Zur Bedeckung dieser Kuffe bedient man sich des Deckels von der Möschkuffe.

§. 4.

Von einem Kühlbeete, oder Kühlkuffen.

Wo man in grosen Brauhäusern die bekannten Kühlbeete findet, gehet das Abküh-

kühlen des Biers noch einmal so gut von statten. Allein in unsern Brauhäusern findet man die Bierkuffe, als Mutter mit ihren Kindern, denen kleinern Abkühlküfgen, um sich her stehn. Erlaubt es der Raum des Brauhauses, so ist es gut, wenn diese Mutter drey solcher Kinder hat, auf daß Mutter und Kinder den vierten Theil des Gebräudes aufnehmen. Mangelt aber, wie ich oft gefunden habe, der Raum, so sind zwey solcher Küfgen auch genug. Sie sind, wie die grosen, zum Abkühlen weit geschickter, wenn sie auch einen weiten Umfang haben, und daher das Bier flach darin zu stehen komt. Da diese keine Zapfenlöcher haben, so ist ihr reinliches Ausspühlen und trocknes Abwaschen in der Fuge am Boden um so sorgfältiger zu beobachten, damit sich von dem zurück gebliebenen Biere keine Säure ansetzen, und das künftige Gebräude verderben möge.

§. 5.

Von der Frischbierkuffe.

Die Kuffe zum Frischbier, oder Nachbier, muß in der Bauart mit denen grösern

grösern in einer Gleichheit seyn, d. i. lieber weit im Umfange und niedrig, als enge und hoch; und ist gros genug, wenn sie den 4ten Theil des Gebräudes in sich faßt. Sie muß, wie die grösern, ihr Zapfenloch mit einem der Kuffe gleich hohen Zapfen haben; bekomt einen Deckel, und steht in einer solchen Höhe, daß man auch unter ihr ein Wänngen untersetzen kann. Die Stellung aller der Kuffen ist bequem, wenn man ein und eben dasselbe Wänngen untersetzen kann.

Neben ihr steht noch ein kleineres, welches beym Nachbier, so wie beym guten Bier, zum Abkühlen dienet. Es gilt von dieser, was von den übrigen ist angemerkt worden.

§. 6.

Von der Hopfenkuffe.

Die Kuffe um den Hopfen darinnen abzubrühen, ist ein Gefäse, welches ich in unsern Brauhäusern noch wenig finde. Da sich aber die Sache, durch ihre Gü-

te

te und Reinlichkeit so sehr empfiehlt, so stelle ich nebst den benanten Gefäsen noch ein Hopfenküffgen in das Brauhaus. Um es denen Unerfahrnen kenntlich zu machen, so bemerken wir, daß es mit dem Frischbierküfflein von gleicher Gröse seyn kann. Vorzüglich muß es einen gut eingefügten und genau passenden Deckel haben, damit kein Hopfengeist davon fliegen kann. Er ist bequem, wenn er in 3 Theile abgetheilt ist, damit man das mittlere Theil durch einen angebrachten Knopf oder Ring öfnen, und das nöthige öftere Umrühren des übergebrühten Hopfens verrichten könne. Auch hat dieses Küfflein sein Zapfenloch, nicht aber wie die andern unten durch den Boden, sondern an der Seite durch eine Taube, doch zunächst am Boden, wie etwa an einer Bauchgelte. Es stehet auch, wie alle übrige Kuffen, auf einen Creutze etwas erhöht, um bequem durch ein vorgesetztes Geschirr den reinen Hopfengeist aufzufangen. Der fernere Gebrauch und Nothwendigkeit dieses noch neuen und wenigstens in hiesiger Gegend noch unbekannten Gefäses, soll, wenn wir von der Brauerey selbst reden, näher bestimmt werden.

 §. 7.

§. 7.

Von denen übrigen Geräthschaften.

Wenn ich hier, am Ende dieses Capitels, der Rinne, der Schuffen, der Möschkrücken, des Ziehbrets, des Siebes u. s. w. weder erwähne, noch ihre Gestalt und Gebrauch beschreibe: so wird mich der Kenner wohl nicht deshalb tadeln, und die vorgesetzte Kürze hierinn entschuldigen.

Cap. II.

Das Malzhaus und Malzdarre.

Weil uns das vorgesteckte Ziel der Kürze die Deutlichkeit und das Gemeinnützige nicht rauben soll, so sucht auch hier der Leser die Beschreibung oder den Anschlag eines guten Malzhauses, und der damit verbundenen Darre, vergeblich; findet sie

sie aber in den erwähnten Bier- und Brandtewein Urbar und mehrern andern Vorschriften volständig ausgeführt. Da ich an den meisten Orten kein eigenes Malzhaus finde, sondern gewahr werde, daß jeder sein Malz selbst, und in seinem Hause, zu machen pfleget, so berühre ich auch nur die Darre. Die Darren, worauf das gewachsene Malz aufgeschüttet und dürre gemacht wird, sind sehr in ihrer Bauart verschieden; einige, kosten viel Holz, andere wenig, andere viel Holz und Zeit. Um aber nicht durch überflüßige Weitläuftigkeit in Beurtheilung der einen oder der andern Art den Leser zu ermüden, so führe ich unter allen die bequemste an, weil ich weiß, die Darren können an den meisten Orten mit wenig Kosten geändert, und besser eingerichtet werden. Unter denen in unserer Gegend befindlichen Malzdarren, finde ich diese für die bequemste und brauchbarste, die 12 bis 15 Schuh in die Länge, 4 bis 5 Schuh in die Breite, mit einer 4 Schuh hohen, 1 Schuh dicken Mauer von gehauenen Steinen aufgeführt ist. Der 4 Schuh tiefe Boden wird mit Platten von Sandsteinen oder grosen Ziegelsteinen belegt. An dem einen Ende

dieses aufgeführten, länglichten Quadrats, wo man den Zug der Luft am meisten hat, wird dem Boden gleich ein viereckigt Schür- oder Feuerloch von ohngefehr $1\frac{1}{2}$ Schuh im Quadrat und 2 Schuh lang in die Darre hinein geführt, und gleich einen Küchenherd mit Platten oder gebranden Steinen gedeckt. Ausserhalb der Darre ist erst der eigentliche Feuerofen die quere so breit die Darre ist, nnd um ein wenig höher als das Schührloch ist von Steinen aufgeführt; hinten zugemauert, und oben mit einem kleinen Gewölbe bedeckt. An dem andern Ende der Darre ist ein enger, ohngefehr von 6 Zoll im Quadrat, auch wohl nur bretterner Schlot bis an die Dunstlöcher des Dachs aufgeführt. Auf diesen länglichten steinernen Viereck, der einem Unterschlage vom Hause ähnlich siehet, liegt von oben der Länge und Breite ein geschlossenes Gebälke, welches an der innern Seite des Balkens eine etwas schrege, aber tiefe Nied oder False hat, und denn ein Bret, welches gut 2 Zoll hervorragt, an der vördern Seite vorgenagelt ist. Oben und unten auf diesem Gebälke steigt ein kleines Giebelwändgen ohngefehr $2\frac{1}{2}$ Schuh in die Höhe. Diese

Gie-

Giebelwändgen müssen gut gewunden oder besser ausgemauert seyn. Beide Giebelwändgen fassen den Balken oder Träger, der auch um seines scharfen Rückens willen, der Esel genannt wird. Dieser Rücken oder Träger ist obenher scharf, und auf den Seiten so wie das untere Gebälke, eine Falz oder Nied. Die Horden, womit diese Darre belegt wird, und auf welche man das Malz zum abtrocknen aufschüttet, sind meistens $1\frac{1}{2}$ Zoll breite Stäbe, die vom untern Gebälke bis zum Rücken reichen, und ihrer bald 3, bald 4, bald 5 so enge mit Drath zusammen gehängt sind, daß kein Korn durchfallen kann. Diese Art von Darren sind, meiner Meinung nach, viel andern und kostbareren vorzuziehen. Drath, Meßing, sind im Anschaffen kostbar, und der fressende Rost verursacht immer einen neuen Nachschuß.

In der Feuerung selbst kann ich ohne Furcht seyn, weil mir von dem ausserhalb der Darre brennenden Feuer, wegen des lang geführten Schürlochs, nicht leicht eine zündende Flamme eindringen kann. Habe ich schlechtes oder gar nasses Holz, o kann sich der Rauch nicht lange darinnen

verweilen, und etwa das Malz übelschmeckend machen. Ist auf dieser Darre, wo man gar gut 2 Malter aufschütten kann, das erste Malz abgedörret, so wende ich die Horden mit dem dürren Malze um, und lasse das Malz hinab auf den Boden fallen; lege die abgeleerten Horden sogleich wieder in ihre Ordnung, und beschütte sie von neuem mit Malz. Ist mein Vorrath von Malz alle abgewelkt, so lasse ich auch dieses auf das erstere hinab auf den Boden fallen; lasse es mit einander erkalten, und fasse es aus, d. i. fülle das auf dem Boden befindliche kalte Malz in Säcke und trage es heim.

Cap. III.

Von der Gerste.

Da wir nun das Brauhaus und dessen Gefäse, die Darren, wie sie in unsern Gegenden sind, kennen, so wollen wir mit eben der Kürze zu denen Sachen übergehen, die zu einem guten Biere erforderlich

lich sind. Wir kommen daher mit Recht auf die Gerste zuerst. Sie ist das Hauptingredienz, woraus allgemein ein Braunbier verfertiget wird. Um nicht weitläufig allhier zu werden, so übergehe ich bey dieser Frucht die Subtilitäten, die so viele Vorschriften in dem Unterschiede der Gerste finden. Ich nehme mit guten Grunde keine Rücksicht auf eine Pferggerste, auch keine Rücksicht au f eine flache oder vollkörnige Gerste; ihren Werth und Güte bestimmt der Jahrwuchs; und gut zum Brauen ist sie, wenn sie nur recht trocken nach Hause gebracht wird. Ich sehe mit eigenen Augen, daß alle diese Sorten Gerste ohne Unterschied von benachbarten grosen Brauereyen bey mir eingekauft werden, und jene gebräute Biere, die aus so vielerley Gersten verfertiget werden, sind alle von einerley Geschmack, Güte und Dauerhaftigkeit. Hier merke ich offenbar, daß die Verschiedenheit der Gerste kein Grund der verschiedenen Biere seyn kann. Ich werde davon noch anschauender überzeugt, wenn ich sehe, daß der Landmann die beste und reinste Gerste für sich behält, die geringere oder gemischte dem Bierbrauer verkauft, und das leztere Bier gut, das

erstere Bier aber schlecht ist. Von dieser Frucht kann man keine gesundere Vorschift ertheilen; als: zum Bierbrauen nehme man die reinste Gerste. Eine Vorschrift, die in unseren Gegenden nicht tief und nachdrücklich genug kann eingeprägt werden, und die werth ist noch einmal gesagt zu werden: **Man wähle zum Bierbrauen die reinste Gerste.** Denn jede Beymischung von Erbsen, Linsen, Wicken, Haber ist dem guten Biere nachtheilig. Und obgleich jede dieser Früchte durch das Wachsen und Keimen eine Süßigkeit bekommt, besonders der Haber: so sind sie doch in ihrer innern Güte und eigenen Geschmack weit von der Gerste unterschieden. Um den Jahrwuchs der Gerste, und der so nöthigen Trockenheit einigermassen zu Hülfe zu kommen, so befolge man diesen kleinen Vortheil: die Gerste ja nicht gleich nach dem Ausdreschen einzuschütten, sondern wo möglich einige Zeit auf dem Boden hinzuschütten; denn dadurch erlangt sie einerley Trockenheit, und wird gleich einem Obste mürbe, so daß sie in ihren künftigen Zustand egal quellen und wachsen kann.

Cap. IV.

Cap. IV.

Vom Hopfen.

Ob ich gleich vorher weiß, daß viele Leser den Unterschied zwischen guten und schlechten, auch einheimischen und fremden besser kennen, als ich es sagen mag: so schreibe ich folgendes denen wenigen Unerfahrnen nieder, damit sie einen Hopfen beym Einkauf nur einigermassen beurtheilen können. Des Hopfens Güte wird man bald gewahr, wenn man 1) findet, daß seine Häupter noch ganz sind. Die Gröse und Länge seiner Häupter läßt uns zwar nicht selten auf eine bessere oder schlechtere Sorte schliessen; doch werden auch diese durch das Jahr und dessen Witterung bestimmt. Ferner sehe ich 2) nach der Farbe; ist diese mehr weißgelb als rothbraun, so werde ich gewahr, daß er bey rechter Zeit ist abgenommen worden. Man sieht es weit lieber, wie ich aus eigener Erfahrung sagen kann, der Hopfen wird etwas zu früh, als zu spät abgenommen; denn wartet man auf seine Farbe

am Stock, so rücken die rauhen Winde im Herbste heran; und sobald ihn diese berühren, so bald fahren seine Blätter auseinander, und ihm entfällt Saamen und Mehlstaub. Man untersucht auch 3) seine Fettigkeit. Man nimmt 3 oder mehrere ganze Häupter, schließt sie in beide geballte Hände ein, haucht sie mit dem Athem des Mundes zu verschiedenen malen an, und reibt ihn stark zwischen den Ballen beider Hände. Drückt man diese Häupter nach geendigten Reiben wieder zusammen, so wird man bald gewahr werden, ob sein Harz sie viel oder wenig zusammen bindet. Endlich aber giebt mir 4) sein sehr starker und geistiger Geruch die beste Entscheidung. Nehme ich eine Handvoll Hopfen, drucke ihn eine kurze Zeit zusammen, und ich werde bey Eröfnung der Hand durch meine Geruchnerven gewahr: er hat einen geistigen Geruch, dieser Geruch wird sogar von einen Feuer begleitet, so schliesse ich nicht unrecht auf sein gutes Wachsthum, Zeitigung, Abnahme und Aufbewahrung. Da man sich in unsern Gegenden von Jahr zu Jahr bemühet immer mehreren Hopfen anzulegen, so hoffe ich den Leser nicht zu ermüden, wenn ich ihn von dessen Anbau,

Pflege und Aufbewahrung durch gute und auf Erfahrung gegründete Erinnerungen unterhalte. Daß man unter den vielen Sorten von Hopfen den besten wählen müsse, darf ich dem Vernünfrigen wohl nicht erst anrathen. Nöthiger aber ist diese Erinnerung, daß man jeden Hopfensechser gerne 2 Schuh weit aus einander pflanzet. Ist er zu einem Hopfenstock gediehen, welches schon im dritten Jahr geschieht, so gebe man einen solchen Stock ja nicht mehr als zwo Stangen. An diesen zwo Stangen läst man nicht mehr als 5 Ranken, nämlich 3 an der einen und 2 an der andern, in die Höhe steigen. Alle übrige Augen, deren man noch viele findet, auch diese, die noch nachschiesen, werden alle abgeschnitten. Als einen erprobten Vortheil rathe ich noch dieses an, dem Hopfen nicht die höhesten Stangen zu geben, die man im Walde finden kann, sondern die gemäsigten sind die besten. An diesen neigt er sich wieder abwärts, und wer bey der Erndte seinen Hopfengarten beobachtet hat, wird mit mir gefunden haben, daß diese sich abwärts neigenden Ranken die reichste Beute gegeben haben. Der Grund hievon ist wol leicht einzusehen.

Je höher die Ranke einen Gegenstand findet, sich zu umschlingen, je länger setzt sie ihr Wachsthum fort, aber desto weniger Häupter setzet sie an. Diß werden wir alle gewahr an einer Ranke, die einen Baum erreichen kann; sie schlingt sich bis zu seinem höchsten Gipfel empor, und wenig Häupter zieren ihre Spitze. Wird aber die Ranke in ihrem Wachsthum aufgehalten, so sieht man augenscheinlich, daß sie ihre Häupter früher, und derselben auch mehrere ansetzt. Ist das Haupt nun gelblich, und fängt an am Stiel etwas braun zu werden, so erwarte ich nicht erst die rauhe verderbenden Winde, sondern ich nehme ihn ab. Sorgfältig wird er sogleich frisch abgepflückt, und zwar mit einer solchen Reinlichkeit, daß weder ein Blättgen, noch ein Stückgen Ranke darunter kommen darf. Gewöhnlich wird er nun zum Abtrocknen auf reinliche Böden hingeschütett; wie nachtheilig aber diese Art den Hopfen abzutrocknen ist, wird jedem leicht einleuchten, so bald er den wahren Eerfolg davon beobachtet. Dieß ist eine allgemeine Erfahrung. Beym Abpflücken des Hopfens ist man kaum im Stande seinen geistigen Geruch in die

länge zu ertragen. Bey dem Einpacken, nach dem er auf den Boden gelegen, muß man seine Geruchsnerven anstrengen, seinen geistigen Geruch ihm abzugewinnen. Was mag wohl von dieser so merklichen Veränderung die Ursache seyn? keine andere, als die trocknen durchstreigenden Winde thun das noch auf dem Boden, was man am Stocke befürchtete. Oft tritt zu dieser Abtrocknungszeit eine feuchte und naskalte Witterung ein, die das Abtrocknen viele Wochen lang verzögert, und dadurch wird das Verderben des Hopfens und der Schade doppelt gros. Ich empfehle daher, aus Erfahrung, eine weit vortheilhaftere Art ihn abzutrocknen. Ist die Erndte nur 12 bis 15 ℔ reich, so sind diese schon eines kleinen Arm voll Holzes werth. Ist mein Hopfen reinlich abgepflückt, so schütte ich ihn gleich einem Malze auf die ordinäre Malzdarre; halte ein überaus gelindes Feuer von harten Holz, und trockne ihn bis zum Einpacken ab. Da diese Art der Abtrocknung in unsern Gegenden noch ziemlich unbekannt, aber den der gewöhnlichen Abtrocknung auf den Böden weit vorzuziehen ist, weil ich oft zu feucht aufbewahre, und dadurch übel-

schmeck-

schmeckend wird, so muß ich dem furchtsamer zu begegnen suchen. Wem diese Art, den Hopfen auf einer Darre abzutrocknen, noch nicht einleuchtend seyn mögte, der erinnere sich nur der mancherley Kräuter, die in einer Apotheke bey gelinder Wärme abgetrocknet werden, und keine ihrer Kräfte verliern. Es darf sich der Unerfahrne auch nicht fürchten, als sprüngen die Blätter auf und gieng Saame und Mehlstaub verloren. Diß würde, aber doch auch schwer, bey einer so starken Hitze entstehen, die zur Abtrocknung eines feuchten Malzes erfordert wird; hier aber, wo ich keine grösere Wärme nöthig habe, als eine solche, wobey nur Kräuter abtrocknen, spaltet oder hebt sich kein Blatt des Hauptes, und es wird seine innere Güte nicht nur nicht zerstört, sondern weit mehr erhalten, als wenn trockene Winde ihm seine Feuchtigkeit nehmen sollen, die mit dieser zugleich auch die Kräfte fortführen. Das übrige Verfahren nicht zu übergehen, so muß man merken, daß Hopfen 4 Zoll dick kann aufgeschüttet werden; er wird auch, wie das Malz, das auf der einen Seite dürre ist, gewandt; und seine genugsame Abtrocknung erfahre ich durch sein Rauschen, wenn

ich

ich mit der flachen Hand darüber hinfahre, und noch überdiß davon, wenn ich von verschiedenen Gegenden dieser Darre einige Häupter nehme, und der innere Stiel sich leicht brechen läßt. Wie er nun hierauf in Kisten oder Säcken feste eingepackt wird, darf ich wol niemand noch lehren; wohl aber die nöthige Erinnerung wiederholen: ihn ja nicht der Sonne oder der Luft auszusetzen. Ehe ich dieses Capitel vom Hopfen noch endige, so wird es dem Leser nicht mißfallen, noch einige Kennzeichen eines schon benutzten und abgebrüheten Hopfens zu erlernen. An denen Häuptern wird man es sobald nicht gewahr, ob er schon einmal gebraucht worden ist, denn sie bleiben bey dem sanften Umrühren meistens ganz. Etwas mehr kann ich den abgebrüheten Hopfen an seinen schwächeren Geruch erkennen, denn es fehlt ihn sein Geist und Feuer; wiewohl dieses noch eben so gut als die ganzen Häupter täuschen kann; denn aus einer grosen Quantität Hopfen kann ich meinen erforderlichen Geist ausziehen, und doch noch viel von seinem Geruch zurück bleiben. Das Gefühl thut hier noch am

meisten,

meisten; denn dem abgebrüheten Blatt kann ich seine vorige rasche Eigenschaft nicht leicht, auch durch die Darre nicht leicht, wieder geben. Und ist der Unterschied zwischen einem guten und benutzten wie der Unterschied zwischen Schreib- und Löschpapier. Am allerunträglichsten verräth den abgebrüheten Hopfen seine eigene Farbe. Ein noch frischer Hopfen zeigt mir bald ein gelbes bald ein lichtbraunes, mitunter auch noch wohl ein grünlichtes Haupt; und daran sehe ich: er ist noch frisch. Der abgebrühete Hopfen, der so viel Stunden eingeweicht stehet, nimmt vermöge seiner Brühe durch und durch einerley Farbe an. Wenn ich also einen Hopfen sehe, dessen Farbe zu egal ist, der dabey einen schwachen Geruch hat, so darf ich sicher darauf rechnen: er ist schon einmal benützt worden.

Cap. V.

Vom Wasser.

Die Verschiedenheit von Wassern tragen öfters etwas, weil sie nicht recht be-

behandelt werden, zum veränderten Geschmack der Biere bey. Es ist aber das Wasser mit Wahrheit die einzige Ursache nicht, womit so viele Biersudler, kein besseres Bier brauen zu können, sich entschuldigen. Wir würden freylich wider alle Vernunft und Erfahrung reden müssen, wenn wir nicht eingestehen wollten, daß ein reines und weiches Wasser, das wenige, oder gar keine fremden Theile mit sich führet, demjenigen nicht vorzuziehen sey, welches von Kalk, Salpeter oder Metalltheilgen angefüllt ist. Ein reines Wasser stellt mir ganz ohne Zweifel der Gerste Süßigkeit weit reiner und edler dar, als ein angeschwängertes. Doch lernen wir aus andern Dingen, wie gar gros die Verschiedenheit durch das Wasser nicht verursacht wird. Ich trinke z. B. Kaffe in Sachsen, in Franken, in Schwaben, wenn des Kaffees innere Güte, und die Behandlungsart einerley sind, so wird dieß Getränke auch von einerley Geschmack und Güte seyn, und die verschiedenen Wasser gar wenig oder nichts abändern. Eben so verhält sichs mit dem Biere. Sind die Malze nach einerley Methode verfertiget, und

daher in ihrer inneren Güte einander gleich, und ist die Brauart einander ähnlich: so muß ich in Sachsen, Franken und Schwaben auch gleich gute Biere finden. Da man aber den Platz zu Erbauung eines Brauhauses, und mit diesem das erforderliche Wasser sich nicht allemal so verschaffen kann, als man wünschet, und sehr oft das Brauhaus vom Wasser, das Wasser hingegen vom Brauhause abhangen: so ist in dem Fall, wo das Wasser schlecht ist, nichts anders übrig, als es zu verbessern. Ob man nun gleich solcher Verbesserungsmittel viel in denen Vorschriften findet, so ist doch noch die Frage, ob viele solcher Mittel anwendbar sind? Ich weiß sehr wohl, daß ein hartes Wasser dadurch, wenn es in Gefäse zur Destilation an die Sonne gesetzt wird, viel weicher wird, als es zuvor war. Aber mit wie viel mehreren und mühsamern Arbeiten würde die ohnediß geschäftsvolle Braukunst vermehret? Noch mehrere Mittel, und ihre Unbrauchbarkeit zu beurtheilen, würde nur die Gränzen der Kürze überschreiten. Wir wollen vielmehr eine irrige Meynung widerlegen, und das Gegentheil da-

von als das bequemste Mittel empfehlen. Man glaubt und liest es in vielen Vorschriften, daß man weder Wasser noch Bier lange kochen dürfe, weil man irrig besorgt: ersteres verliere seine gute Eigenschaft, und lezteres seinen Geist. Wer diese wirklich irrige Meynung will fahren lassen, der kann durch kein leichteres, und der Brauerey angemessenere Mittel sein schlechtes Wasser verbessern, als er kocht es gut und tüchtig. Wie sehr sich dieses Mittel, bey der Brauerey empfiehlet, bestätigen viel andere häusliche Beyspiele. So darf ich viele Wochen lang einen Speißtopf mit dem reichhaltigsten Kalk oder Salpeterwasser in die Sonne setzen, es werden nach Ausgiesung desselben keine Theile von Kalk oder Salpeter an dem Innern des Topfes angesezt haben; sobald ich aber den Topf mit eben diesem Wasser zum Feuer bringe, und seine Zeit kochen lasse, so sehe ich, wie so fest und dicke sich jene unreine Theile anlegen, daß sie oft mit Mühe abgescharret werden müssen. Aus diesen, und mehr andern Beyspielen sieht der Leser den Irrthum jener Meynung leicht ein, und wird überzeugt, daß da-

durch ein schlechtes Wasser kann verbessert werden. Wie vortheilhaft das Kochen des Wassers sowohl als des Bieres auch in der Brauerey sey, soll unten noch mit mehreren dargethan werden. Damit ich andern Freunden und Liebhabern das Vergnügen auch gewähre, welches ich empfand, als ich meine Dorfsbrunnen probte; so setze ich die Methode, die mir der Bier- und Brandtewein Urbar lehrte, noch zum Schlusse des Capitels hieher. Man löse, so heißt es S. 21, etwas Silber oder Quecksilber in Scheidewasser auf, und tröpfle hievon nach und nach in dasjenige Wasser, so man untersuchen will. Wird nun dieses Wasser hievon trübe oder milchig, so sind in diesem Wasser metallische, salzige oder kalkige Theile vorhanden. Bey reinem Regenwasser aber wird man bey dem nämlichen Versuche keine Veränderung wahrnehmen. Wasser, worinn kalkartige Theile enthalten sind, wird gelblicht, so bald man etwas von aufgelösten Quecksilber hinein tröpfelt. Alles Wasser, welches Kupfertheilchen enthält, wird bläulicht, sobald man etwas mit Wasser bereiteten Salmiakspiritus hinein-

ein thut. Auf diese und noch mehrere Arten kann man das Wasser untersuchen, oder durch einen geschickten Chymiker untersuchen lassen.

Cap. VI.

Von der Hefen.

Der Hefen Natur und Eigenschaften zu kennen, und nach ihrem inneren Wesen ihren Gebrauch zu bestimmen, ist dem Bierbrauer so nothwendig, als die Kenntniß des Hopfens. Ich bin zwar schon vorher überzeugt, daß viele Leser sie besser zu beurtheilen im Stande sind, als ich hier angeben mag. Das Gesicht und Gefühl, ob sie glatt, klebricht, rauh oder kriesig ist, lehrt durch die öftere Erfahrung sie leicht gut oder schlecht zu nennen. Das sicherste Kennzeichen ihrer Güte aber ist der geistige und zwar starkgeistige Geruch. Nähert sich der starkgeistige, sauere Geruch zu einer Eßigsäure hin, wo zugleich ihr erster starkgeistiger Geruch schwächer wird, so hüte man sich für solche Hefen. Zu diesen angegebenen Merkmalen, wodurch man

ihre Güte kennen lernet, setzen wir auch ihre Bestandtheile und Wirkungen hinzu. Die Hefe ist wohl nichts anders, als eine flüchtige Säure, die in den feinsten Erdtheilgen eingehüllt ist, und hat, wie mehr andere Säuren, die Kraft, zwey oder mehrere entgegenstehende Sachen mit einander zu verbinden. Dieses ihr inneres Wesen wird man durch ihre Wirkung bey dem Gebrauch im Biere sowohl als in Mehlspeisen gewahr. Der Zucker der Gerste, oder die Süßigkeit der Würze, und Bitterkeit des Hopfens im Biere sind entgegenstehende Dinge, die nicht leicht sich mischen und zu einem Körper zu bringen sind. Durch Hülfe der Hefen, und ihrer Säure aber werden beide entgegengesetzte Dinge fest miteinander gebunden und zu einem Körper vereinigt. Von gleicher Natur und Wirkung kennt sie auch der Becker. Mehl würde er, vermöge seiner Trockenheit, Butter in Rücksicht ihrer Fettigket, Milch oder Wasser um seiner Flüßigkeit willen, wohl schwerlich zu einem Gebäcke bringen, wo es unter sich so verenigt ist, daß es einem Körper gleich siehet oder ausmacht. Der Hefen flüchtige Säure aber, die er hinzusetzt, bewirkt diese ge-

gesuchte Einheit, und macht aus Mehl Butter und Milch einen Körper. Hier bey der Betrachtung der Hefen auch ihre so mancherley Arten, z. B. Faß- Spund- Obere- und Unterhefen zu erwähnen, und deren Güte einzeln zu bestimmen, würde die vorgesetzte Kürze aufheben, und uns nur dahin führen, was man auf 14 Seiten in dem Bier- und Brandtwein Urbar umständlich ausgeführt findet. Wir merken einmal für allemal, daß wir zum Bier keine andere als Bottighefen, d. i. solche Hefen nehmen, die oben vom Bier ist abgehoben worden. Was wir von ihrem Gebrauch, und der durch ihr beförderten Gährung noch wissen müssen, wollen wir unten in dem Cap. von der Brauerey selbst nachholen. Doch kann ich um des allgemeinen Nutzens willen ohnmöglich hier abbrechen, ich muß denn zuvor ihrer Aufbewahrung noch gedenken. Es würde dem Becker, noch mehr aber dem Landmann, der an die Mehlspeisen so sehr gewöhnet ist, der gröste Dienst erwiesen werden, wenn man ihm ein Mtitel angeben könnte, wie er die Hefe ein halbes Jahr aufbewahren, und nach Nothdurft zu brauchen wüste. Ich will von der Art ihrer Aufbewahrung theils

was ich gelesen, theils gehört, theils selbst versucht habe, hersetzen. Wünschte aber doch, wenn diese Sache einen grosen Wiegleb nicht zu klein scheinet, daß dieser seine ausgebreitete Kenntniß und Scharfsinn darauf richten mögte, ein Mittel bekannt zu machen, die Hefen so lange gut zu erhalten. Es müste aber dennoch ein Mittel seyn, das nicht mit Unkosten verbunden ist. Ich wüste gewiß, ihm schallte der Dank der halben Welt als Belohnung entgegen. Man schlägt, wie ich oft gelesen habe, die Hefe von einem frischgebrauten Biere, die ihre Consistenz erhalten hat, in ein Tuch oder reine Serviette, und legt sie in die Asche, die etwas hoch überschüttet, und wohlzusammen gedrückt werden muß. Die Asche zieht in diesen Umständen alle Feuchtigkeit an sich, daß die Hefe wie ein starker Teig wird. Zu dieser Austrocknung verfliest fast ein ganzer Tag, und in dieser trocknen Gestalt läst sie sich eine ziemliche Zeit gut erhalten. Eine andere Art ist diese: Man kann die Hefe, die ihre dicke Consistenz angenommen hat, in einem Tuch oder Sack un-

ter

ter einer Kelter hart auspressen. Aus diesem Teiche dünne Kuchen formiren, und sie auf Horden an der Sonne oder gelinder Ofenwärme trocknen, welches aber langsam zugehet. Eine noch andere Art ist diese: wenn sie sich gesetzt hat, und alle Brühe abgegossen ist, wird sie auf ein breites Tuch aufgestrichen, und abgetrocknet. Von diesem Tuche wird sie wieder abgestrichen, und in Gefäse eingedrückt. In welchem Zustand sie sich auch eine Zeitlang hält. Noch anders sucht man sie also aufzubewahren: Wenn sie in diesen abgetrockneten und dicken Zustand ist, so füllt man sie in eine Blase, mischt auch wohl einige Pfefferkörner unter, und hängt sie in dem Rauche, wo sie sich denn, nachdem sich der Rauch angelegt, und das Eindringen der äussern Luft abhält, eine geraume Zeit gut aufheben läst. Allein alle diese Arten gewähren uns kaum 6 bis 8 Wochen lang ihre Güte. Am besten hat mir unter allen Arten ihrer Aufbewahrung die Vergrabung im kühlen Sand des Kellers gefallen. Wie die Hefen vom Brauhause sich dicke zu Boden angesetzt hatte, habe ich die oben drüber stehende Brühe ab-

neigungsweise herunter laufen lassen. Mit dieser dicken Hefe füllte ich einige kleinere, einige grösere irdene Geschirre, die mit wohlpassenden Stürzen versehen waren an. Verklebte durch Aufstreichung des Sauerteigs auf Papier diese Deckel, und vergrub sie tief in des Kellers kühlen Sand. Durch diese Aufbewahrung erhielt ich sie am allerlängsten in den Zustand ihrer Güte. Doch konnte ich sie auch dadurch nicht so lange gut erhalten, als ich wünschte. Ich kam also auf noch andere Versuche, die mir die Geschäfte der Haushaltung darboten, und versuchte verschiedene Arten. Man übergiest eingemachte Schleen, Mehlbeern u. d. g. mit einem dünnen Scheiblein Fett oder Unschilt, so erhalten sie sich fast Jahrelang. Gleichen Versuch machte ich mit der Hefen. Ich goß ein Maas Hefen in einem geräumigen Topf von vier Maasen. Goß also bey drey Maas Wasser über die darinn befindliche Hefen. Nachdem sich die Hefen darinnen fest zu Grunde gesetzt hatte, und das Wasser helle worden war, so versuchte ich die Oberfläche des Wassers behutsam mit Unschilt zu zu giesen; aber vergebens. Ich versuchte

es

es mehrmalen; es war aber das leztemal wie das erstemal vergebens. So bald nur die ersten wenigen Tropfen vom warmen Unschilt das Wasser berührten, so flog die Hefen von ihrer Tiefe in die Höhe, und Unschlit und Hefe war eine Masse. Ich äussere daher noch einmal den gerechten Wunsch, da ihr häufiger Gebrauch sie unter dem Landmanne so unentbehrlich macht, daß doch ein geschickter Chymiker diese Sache seinen Nachforschungen würdig achten möge.

Cap. VII.

Vom Malzmachen.

Da wir nunmehr das Brauhaus, die Darre, und die zu einem Biere erforderlichen Stücke, als Gerste, Wasser, Hopfen, Hefen nach ihrer Natur und Beschaffenheit so ziemlich kennen; so rücken wir nunmehr zu einer der wichtigsten Beschäftigungen fort, die zwar vor dem Brauen

vorher geht, aber den größten Einfluß auf ein gutes Bier hat. Es kommt viel, ja fast alles darauf an, wenn man die rohe Gerste in gutes Malz zu verwandeln suchet; ob ihre Süßigkeit durch ihr Wachsthum zuwenig oder zuviel verborgen bleibet, oder aufgeschlossen wird. Hier wäre es Zeit die verschiedenen Fehler bey dieser Beschäftigung zu rügen; aber ich hoffe der Vernünftige wird aus der Vorschrift, die ich jetzt geben werde, seine Fehler leicht selbst erkennen können. Doch muß ich eines einzigen gedenken, der fast noch allgemein begangen wird, und dem reinen Geschmack eines sonst guten und fetten Bieres gar zu nachtheilig ist. Wenn die Gerste gewachsen ist, so wird sie, wie man nach der Kunstsprache sagt, gesetzt, d. i. sie wird ohngefehr einen Schuh hoch gleich und eben gezogen, auch oben und an den Seiten feste gebatscht oder gar getreten. In diesem Zustande bleibt sie einen und noch mehrere Tage sitzen, je nachdem sich es bald oder spät erhitzet. Findet man, nach dem man an einigen Orten hinein greift, daß es wie ein Filz zusammen gewachsen ist, so wird es herum gebrochen,

mühsam mit den Händen zerrieben, und auf die Darre gebracht. Wie höchst schädlich und nachtheilig dieses Verfahren oder Methode ist, will ich die vielen Ursachen nicht erst anführen. Ohne daß jeder Erfahrene weiß, daß in diesem Zustande die nachtheiligen Graskeimen hervorschiesen, so rufe ich jeden, der sein Malz selbst machet, zu einem Zeugniß über sich selbst auf. Wenig Malze, die noch zulezt auf diese Art behandelt werden, bleiben ohne Flecken, die für alzugroser Hitze schwitzen, und beym Aufbrechen rauchen, oder wohl gar mit weißem Schimmel angelaufen sind. Oft sind es nur Flecken eines Tellers gros, deren übler Geruch und Geschmack sich nicht wohl durch die Darre vertreiben läßt, und sich im ganzen Biere ausbreitet. Wer Malz selbst gemacht hat, wird diese öftere Erscheinung bekennen, und eben darum glauben, daß man durch das Setzen sein Malz, und durch ein schimmlicht Malz sein Bier verderben kann. Ich will daher, ohne mich mit Rügung mehrerer Fehler aufzuhalten, eine der zweckmäßigsten Anweisung, seine Gerste bis zum Schroten in der Mühle zu behandeln, hersetzen.

Es müssen sorgfältig die Gefäse zum Einquellen der Gerste zuvor abgebunden werden, damit sie auslaufen, und dadurch ein immerwährendes Wasserträger verursacht wird. Wenn dieses geschehen, so werden die Gefäse halb mit Wasser angefüllt, und darinnen die Gerste nach und nach eingeschüttet. Bey dem Einschütten selbst mit einem Rührscheite wohl umgerührt, damit die noch fremde Beymischung in der Gerste empor steigt, und oberhalb des Wassers schwimmet. Diesen leichten Unrath von Spreu und tauben Körnern, schöpft man mit einem Siebe oder Körbgen ab; denn es hat oft keine Kraft als Viehfutter, noch weniger also nützlich im Biere. Das Wasser aber muß gut einer Virtheilellen hoch über der Gerste stehen. Ist auf diese Art die Gerste eingeweicht, und stehet unter Wasser, so bleibt sie in solchem Zustand 24 Stunden stehen. Nach Verlauf dieser Zeit lasse ich mein erstes Wasser ablaufen, und giese sogleich wieder so viel frisches darüber. Wenn dieß abermals seine 24 Stunden über der Gerste gestanden hat, so ziehe ich es abermal ab. Sind die Wasser bald

im

im Herbste noch warm, denn dieß ist die schönste Zeit sein Malz auf das ganze Jahr zu machen, so sind die beiden Aufgüsse, und die Zeit ihres Einquellens von zweymal 24 Stunden genug, und sie kann ausgetragen werden. Komme ich mit dieser Beschäftigung etwas in die Kälte, wo kalte Wasser nicht so bald aufschliesen, so kann oberwähntes Abziehen und Aufgiesen auch zum drittenmal geschehen, und dann erst ausgetragen. Wer Wasser in der Nähe hat, und solches ohne Schwierigkeit wieder ableiten kann, der thut noch besser, er verrichtet dieses Abziehen und Uebergiesen alle 12 Stunden. Viele glauben durch das öftere Abziehen und Aufgiesen werde die Kraft der Gerste geschwächt. Wie irrig diese Meynung ist, zeigt das ablaufende Wasser. Je nachdem die Farbe des Bodens ist, worinnen sie wuchs, und dessen Staubtheile ihr anhängen, nachdem ist auch die Farbe des ablaufenden Wassers. Und wie wenig der Gerste Kraft dadurch geschwächt wird, lehrt ihr jetziger Zustand deutlich; denn in diesem Quellwasser hat sich die Süßigkeit noch nicht erzeugt, die sie nachher durch ihr Wachsthum er-

erhält. Wenn nun das Wasser zum letztenmal von der Gerste so rein als möglich abgelaufen ist, so bleibt sie nicht so lange in denen Gefäsen stehen, bis sie etwa den Anfang zum Keimen zeigt, wie viele gewohnt sind; sondern ich schaffe sie sogleich an den bestimmten Malzort hin, und schütte sie auf einen runden und spitzigen Haufen. Dieser runde und zugespitzte Hause anfänglich hat einen Vorzug vor einen sogleich lang gezogenen Rangen; denn in jenem erzeugt sich die Wärme viel gleicher und egaler, wo hingegen in einem so gleich lang gezogenen Rangen die Wärme bald hie, bald da ihren Anfang nimmt. Auf diesen zugespitzten runden Haufen sitzt sie oft 4, auch nachdem die Kälte ist, noch mehrere Tage, bis sie anfängt sich zu erwärmen. So bald man aber in diesem Haufen Wärme spühret, wird er durch zwey Personen mit Wendschaufeln halb vorwärts, halb rükwärts auf einen langgezogenen Rangen gewendet. Nunmehr aber muß ich, zumal bey gelinder Herbstwitterung, gerne alle 6 Stunden nachsehen, und wenn eine wachsthümliche Wärme vorhanden ist, gewendet werden. Mit dieser Behandlung

fahre

fahre ich so lange fort, bis die Würzelgen deren sich oft nur 2, oft aber auch 3 bis 4 an einem Korne zeigen, die Länge eines Zolls erreicht haben. Nunmehr hat das Malz sein höchstes Wachsthum, und durch dasselbe auch seine beste und gesuchte Süßigkeit; die aber sobald wieder abnimmt und sich verliert, so bald sich das Korn öfnet und seine Graskeimen blicken lässet. Biß ich dieses Wachsthum erlange, muß ich freilich mein Malz wohl 2 Tage länger wenden, und nach obiger Ordnung behandeln. Wer wird aber diese Arbeit nicht gerne übernehmen, ehe er durch das Setzen, bey einer abgekürzten Mühe, sein Malz vrderben siehet. Ist mein Malz bis zur Länge eines Zolls gewachsen, und finde ich bey Untersuchung desselben, daß alle Körner dieses Wachsthum haben, so ziehe ich es mit einem Rechen so dünne auseinander als möglich ist, damit durch das Erkalten sein ferneres Wachsthum gehindert, das genug gewachsene Malz aber zur Darre vorher wohl abtrocknen kann. Nach 3, 4 auch wohl mehreren Tagen, nachdem das Malz abgewelkt ist, wird es nunmehr auf die Darre gebracht, wo es einer eben so sorgfältigen Behandlung ausgesetzt

ist, als man Achtsamkeit in den Tagen seines Wachsthums haben muste; denn man kann durch allzuviele Hitze gar leicht den erlangten Zucker wieder pülvern, und ihm seine Süßigkeit rauben. Es muß vorzüglich egal auf die Darre, d. i. überall von gleicher Höhe aufgelegt werden. Nicht minder muß das Feuer gleich und ununterbrochen unterhalten werden, und was man nicht babey aus der Acht lassen darf, ist dieses: man wähle ganz trocknes und dürres Holz, und von den Holzarten kein Tännen- oder Fichtenholz, damit sich weder vom nassen, noch von diesen harzigen Holz, der üble Rauch an das Malz anlegen möge. Ist es dürre, daß ich, wenn ich es entzwey breche oder beise, aussen um die Schale herum einen rothbraunen Cirkel, in der Mitte aber den weißen Kern habe, so hat es die schönste Darre, wovon das Bier im Abbrauen eine schöne lichtrothbraune Farbe erhält. Denen Liebhabern aber, die das Bier nach seiner dunkelbrauen Farbe schätzen, will ich eine andere Art anrathen, die Farbe zu erlangen, und doch den Zucker der Gerste durch allzuhartes abdörren keinen Schaden zu thun. Man dörre sein Malz nicht stärker, als

daß

daß man den Ring um das zerbrochene Korn nur lichtgelb siehet, und lasse zulezt bey 2 Malter 1 Achtel, bey 4 Malter 2 Achtel auf der Darre liegen, und dörre es so dunkel als man es haben will. Auf diese Art wird in den übrigen Malze der Zucker erhalten, das Bier aber eine verlangte dunkelbraune Farbe bekommen. Vom Malze gilt auch noch diese Anmerkung: je älter das Malz, je besser das Bier. Ehe aber das dürre Malz zum Bierbrauen genommen werden kann, muß es zuvor auf die Mühle kommen, und geschroten werden. Auch hierbey habe ich keine geringere Achtsamkeit nöthig, als da es auf der Darre lag. Es muß benezt, das ist mit Wasser angefeuchtet, und durch diese Beschäftigung kann auch ein noch so gut gerathenes Malz verdorben werden. Ist es zu sehr benezt, so springen die Körner nicht entzwey, sondern drücken oder quetschen sich immer; laufen auch langsam von der Mühle ab; wird warm, und das darinn erwärmte Wasser bringt schon eine Neigung zur Säure mit in das Brauhaus. Um aber auch hier zweckmäßig zu verfahren, so ziehet man sein dürres Malz auf einen langen Ran-

gen, macht mit der Wendschaufel der Länge nach obenher einen Graben, und giest mit Hülfe eines Giesers ohngefehr auf ein Malter 1 Gieser Wassers zum erstenmal. Unter der Zeit, daß die dritte Person das Wasser aussprengt, müssen immer zwey Personen das besprengte Malz hurtig umwenden, damit sich das Wasser über alle Körner ausbreite, und nicht ablaufe. Das fernere Umwenden dieses Malzes in diesem Zustand, wird nun alle 2 Stunden des Tages nöthig, damit alle Körner gleich anziehen und gleich feucht werden. Finde ich die folgenden Tage, daß es noch zu trocken ist, so kann ich nach Nothdurft noch einen oder mehrere Gieser aufsprengen, und das Malz oft und gehörig wenden. Jedoch ist es allemal besser, etwas zu trocken als zu feucht in die Mühle. Dieses genetzte Malz nun, wenn es sich gut abbräuen soll, darf durchaus nicht zu klar, sondern so gröblich oder wie man sagt, kriesig geschrotet werden, als nur möglich ist.

Cap. VIII.

Vom Bierbrauen überhaupt.

Von denen so mannichfaltigen Arbeiten und Beschäftigungen im Brauhause, um ein gutes Bier zu verfertigen, können wir nicht eher richtig urtheilen, und eine gründliche Einsicht erlangen, bis wir wissen, was das Bier für ein Getränke ist. Um nun noch manchen Biertrinkern durch eine deutliche Beschreibung ihr Lieblingsgetränke noch kenntlicher zu machen, so müssen sie wissen: das Bier bestehet aus nichts anders, als aus dem Zucker der Gerste, und aus der Bitterkeit des Hopfens, die beide durch Hülfe des Wassers ausgezogen, und durch den flüchtigen Geist der Hefen, als entgegen stehende Dinge gebunden und zu einem Körper vereinigt werden. Mit welchem Rechte man daher das Bier einen künstlichen Wein nennen darf, lehrt uns diese richtige Umschreibung, und durch ihr werden wir auch im Stande gesetzt, richtige Vorstellungen und Regeln von denen dabey

vorkommenden Verrichtungen zu geben. Die Süßigkeit der Gerste allein, und zwar ohne Zusatz des Hopfens die Würze genannt, würde zwar auch ein Getränke abgeben, welches dem Gaumen und vielleicht auch der Brust angenehm und zuträglich seyn könnte; aber sie würde sich bald zur Säure neigen, und dem Magen nicht wenig nachtheilig seyn. Es sorgte also die Kunst dafür, daß es gesünder würde, und man setzte die Bitterkeit des Hopfens hinzu. Diese beiden entgegengesetzten Dinge, die sich schwer mischten, und leicht getrennt haben würden mit einander zu verbinden, nöthigte die menschliche Kunst eine Säure beyzumischen, und man setzte die Hefen hinzu, wodurch nun beide auf eine lange Zeit verbunden und gleichsam zu einem Körper vereinigt sind. Dieses vorausgesetzt giebt uns eine richtige Kenntniß und Einsicht aller der dabey vorkommenden Arbeiten.

§. 1.

Vom Kochen.

Das Wasser, so man zum Bierbrauen anwenden will, sey weich oder hart, so muß

es aus mehr als einer Ursache wohl und gut gekocht werden; denn durch das Kochen, wie ich oben schon erinnert habe, kann ein schlechtes Wasser gut gemacht werden. Durch das Kochen erhält das weiche Wasser eine längere Dauer. Wer wollte der Erfahrung wohl widersprechen, daß die im Wasser befindlichen fremden Theile durch die Hitze, die sie im Kochen erleiden, zeitigen, sich absondern, und dann zu Boden setzen. Oder wer will läugnen, daß jedes, auch ein weiches Wasser, durch gutes Kochen eine Dauer oder Haltbarkeit erhält, wenn ihm die häusliche Erfahrung lehrt, daß ein abgesottenes Wasser über Schleen, Kirschen oder Gurken, nicht nur selbst eine längere Daur hat, und allen diesen Dingen eine längere Haltbarkeit mittheilt. Es thut also ohnstreitig derjenige, der ein dauerhaftes Bier haben will, sehr wohl, wenn er sein Wasser gut und tüchtig kocht. Es führen die Wasser auch bisweilen noch andere unbequeme Eigenschaften mit sich, die man aber durch angemessene und unschuldige Mittel, wo nicht heben, doch verbessern kann. So ist manches Wasser hart, und liegt lange in dem Magen des Menschen, ehe es seinen Ausgang findet. Es behält auch dieses Wasser als

Bier diese Eigenschaft. Und vermöge dieser Eigenschaft liegt auch das Bier lange im Magen, verursacht ein unbequemes Drücken und andere unangenehme Zufälle. Einem solchen Wasser kann nicht leichter und unschädlicher abgeholfen werden, als man wirft in die Pfanne, worinnen das Wasser abgekocht wird, ein kleines Gebündlein von Wachholdersträuchen, diese theilen dem Wasser eine treibende Kraft, und sehr gesunde Eigenschaft mit.

§. 2.

Die nächste Beschäftigung, die darauf folget, ist das Einmöschern des geschroteten Malzes. Eine Beschäftigung, die darinnen bestehet: Es wird die erste Pfanne Wasser durch eine Rinne in den Möschbottig gezogen, und nachdem darinnen das Wasser ein wenig abgekühlet ist, so wird in das noch warme Wasser langsam, und nach und nach das geschrotene Malz eingerührt. Eine Arbeit beym Bierbrauen, die man nicht eher beurtheilen, und richtig bestimmen kann, bis man die Ursache und Absicht davon weiß. Man will nämlich durch diese Anschwängerung

rung des Malzes mit warmen Wassers blos den Zucker der Gerste ausziehen. Aus diesem wahren Gesichtspunkte können wir nun leicht bestimmen, daß das erstere Wasser, in welches das Malz eingerührt wird, durchaus nicht mehr heiß seyn darf; denn die kochende Hitze würde das Malz verbrühen, d. i. den Zucker der Gerste nicht allein, sondern auch die Mehltheile im Malze mit auflösen, so daß beide sich wieder mit einander verbinden, was sich durch das Wachsen zuvor getrennt hatte; mithin die Mösche schleimigt werden, und so fest aufeinander sich aufsetzen, daß das Wasser wieder zurück zu treten nicht im Stande ist. Aus eben diesem Gesichtspunkt, folgt diese richtige Vorschrift: Nicht alles Wasser, das zum Bier kommen soll, auf einmal hinüber zu ziehen, sondern nur die Hälfte, auch wohl noch weniger. Denn eine Anschwängerung, die nach und nach geschieht, ist weit geschickter zur Auflösung, als wenn der Aufguß ganz und mit einem male geschiehet. Die daran noch zweifeln mögen, legen nur ein Stücken Zucker in die Tasse, und giesen langsam oder gar Tropfenweise ihren Thee darüber, so erfolgt eine geschickte und baldige Auflösung desselben; giest man aber über

diesen Zucker die Tasse mit einer Behendigkeit voll, so muß sie eine ziemliche Zeit stehen, bis sich der Zucker darinnen auflöset. Gleich deutliche Erfahrung zeigt uns der abzulöschende Kalk. Ein starker Aufguß vom Wasser, macht ihm weit ungeschickter zu seiner Auflösung, als wenn es in kleinen Portionen nach und nach ihm aufgegossen wird. Es folgt also auch hier die richtigste Anweisung. Die erste Pfanne Wasser, die fast an die 4 Stunden, vom Anschüren an gezählt, Zeit brauchet, wird in den Möschbottig gezogen. Hierauf wird zum zweitenmal die Pfanne völlig geschöpft, und gleichfalls wohl und voll gekocht. Weil aber dieses nur eine Zeit von 2 Stunden erfordert, so muß binnen dieser Zeit eingemöscht werden. Ich suche also dem ersten Wasser in seiner Abkühlung zu Hülfe zu kommen, und spritze ein paar Schuffen voll kaltes Wasser über dasselbe her, und beschleunige dadurch dessen Abkühlung. Ist diese Abkühlung oder Zurücktreibung der Hitze im Wasser so weit erfolgt, daß man eine Hand darinnen erleiden kann, so schüttet eine Person einen Sack Schrot um den andern in kleinen Portionen auf das Wasser in der Möschkuffe, und 2 oder mehrere rühren es um, und durcharbeiten es flei=

fleißig. Ist diese Arbeit bis auf den letzten Sack geendigt, so wird derselbe nur obenher gestreut, und dient dazu, daß theils die Wärme dadurch erhalten wird, und keine guten Theile durch die Ausdünstung verfliegen können. Die Möschkuffe wird hierauf mit ihrem Deckel bedeckt. Binnen dieser Zeit kommt die andere Pfanne Wasser zum Kochen, und nachdem sie wohl gekocht hat, wird dieser zweite Aufguß auch hinüber in die Möschkuffe durch ihren Stiefel gezogen. In der Zeit, wo die eine Person das Wasser herüber schöpft, und dasselbe von unten hinauf steigt, und die Mösche hebt, müssen andere in eben der Zeit die Mösche gut durcharbeiten, und umrühren. Dadurch werden mit dem aufsteigenden Wasser die leichten Mehltheilgen gehoben, die gröbern sinken zu Boden, und die Würze ziehet sich helle von ihren Trebern ab. Nachdem nun der ganze Aufguß 2 Stunden, denn länger darüber stehen zu lassen ist schädlich, und das Bier nimmt den Geschmack der Treber an sich, darüber gestanden hat, so fängt man an zu läutern, und wenn es helle abläuft, so zieht man diese Würze wieder in die Pfanne. Unter läutern aber verstehen wir diejenige Beschäf-

schäfftigung, wo man die ablaufende Würze, die sich in ein untergesetztes Wängen ergiest, so lange zurück über die Trebern schüttet, bis sie nicht mehr trübe, sondern helle abläuft.

§. 3.
Von der Würze.

Würze heist man nun das Wasser, welches mit der Süßigkeit der Gerste angefüllt ist, oder wodurch wir dem Malze in der Möschkuffe seinen Zucker abgelockt haben. So verschieden auch hierinnen die Vorschriften sind, so einleuchtend wird es jedem Sachkundigen werden, wenn er hier unsere Meinung lieset: **Man muß die Würze**, so wie das Wasser, eben auch wohl und gut kochen. Ja wir behaupten, daß davon eben die Güte und Dauer des Bieres abhänge. Wir setzen also die rechte Behandlungsart her. Hat das Wasser seine 2. Stunden über dem Malze gestanden; finde ich durch das Läutern, daß es helle abläuft, so ziehe ich meine Würze in die Pfanne, und lasse sie lange kochen. Dieses

ses Kochen finde ich um deßwillen nützlich und nöthig: Es wird der Zucker weit mehr aufgelöst, denn dieß zeigt uns der Geschmack, sie wird in der Pfanne weit süßer, als sie war, wie sie von der Mösch ablief. Das Einkochen der Würze ist nöthig, denn darnach bestimme ich nunmehr die Eimer, die ich erhalten will. Ich thue wohl daran, um alle Süßigkeit dem Malze abzulocken, wenn ich einige Eimer mehr giese, als ich eigentlich des Bieres haben will, und um dieser Ursache willen, muß ich bey der Würze durchs Kochen das wieder verdünsten lassen, was ich zuviel habe, und mein Bier dünne und unhaltbar machen würde. Daß man sich durch das Einkochen der Würze einzig und allein die Güte und Dauer seines Biers bestimmen kann, bestätigen überaus viel andere ähnliche Beschäftigungen. Wem ist wohl unbekannt, daß man aus dem Saft der Biernen, durch ein langes Einkochen, den süßesten Syrub erhalte; wer sollte es aber auch nicht aus der Erfahrung erlernt habe, daß wenn er nicht genug gekocht ist, d. i. seine erforderliche dicke Consistenz nicht erhalten hat, sich bald ein Schimmel darüber ansetzt; ist er aber bis zur nöthigen

Dicke

Dicke eingesotten, so läßt er sich Jahre lang an kühlen Orten aufbewahren. Diese so ähnliche Beschäftigung in der Brauerey, bey der Würze angewandt, sollte wohl nicht undeutlich lehren, daß man durch das Einkochen der Würze des Biers Güte und Dauerhaftigkeit erhalten kann. Daß man dem Einkochen der Würze, und ihrer dickern Consistenz, die daraus entsteht, mehr zur Dauer des Biers beylegen muß, als dem Hopfen, wie man irrig glaubt, beweisen die wässerreichen und malzarmen Biere; diese können noch so bitter seyn, so neigen sie sich doch bald zur Säure. Hier merken wir auch von der Würze dieses an: Die erste Pfanne wird zwar bis zum kochen erhitzt, und dann in die Bierkuffe gezogen, hierauf die zweyte Pfanne herüber gezogen, und zu ihrer Consistenz eingekocht, auch die Hopfenbrühe hinzu gesetzt, und sodann in die Kühlküfgen gezogen. Vielleicht wünscht sich auch der Leser hier zu hören, wie viel man auf ein Malter giesen wüsse. Es kann aber hier die Vorschrift nicht bestimmt gegeben werden, als bis wir wissen, ob die Malter als Malz oder als Gerste verabraut werde. Messe ich 4 Malter Gerste, und verbraue sie ohne Rück-

sicht

sicht darauf zu nehmen, wie vielmehr es als Malz worden ist, so erhalte ich ein gutes, fettes und dauerhaftes Bier, wenn ich meine Würze bis auf 4. Eimer einkochen lasse; messe ich aber 4 Malter Malz, so sind fast 4. Eimer zu viel. Es ist dieses Verhältniß zwar als das allgemeinste hier angenommen, doch aber leidet es nach dem Jahrwuchs der Gerste entweder eine Vermehrung oder Verminderung, jenachdem die Gerste gut oder schlecht ist. Die noch näherer Bestimmung von dem allen, soll uns das Capitel vom Brauen insbesondere lehren.

§. 4.

Vom Absetzen der Würze.

Das Absetzen der Würze ist von verschiedener Art, und hat die Absicht dem Bier mehr Stärke und Dauerhaftigkeit zu geben. Um diesen Endzweck zu erreichen bleibt diese Arbeit ein nothwendiges Stück einer guten Brauerey. Man nennt dieß abgesetzt, wenn die erste Pfanne Würze wieder gekocht, und noch einmal hinüber auf die Mösche gezogen wird. Bey einer an-

der-

dern Brauart hiesse man diß abgesetzt, daß man die erste Pfanne Würze bis zum Kochen erhitzte, und sie noch nicht einkochte, damit man desto geschwinder mit den übrigen Abzug von den Trebern kommt, auch nicht wieder über die Mösch, sondern in die Bierkuffe einstweilen zog, um sie hernach, wenn die zweite Pfanne genugsam eingekocht war, diese auch noch zu ihrer Consistenz zu sieden. Weil nun von dieser Verschiedenheit im Brauen sehr oft auch die Verschiedenheit des Geschmacks vom Bier abhängt, so ist es nöthig, zu untersuchen, welche Art wohl die beste sey. Die erste Methode, seine Würze noch einmal gekocht über die Mösch zu ziehen, hat viel Scheinbares vor sich. Man glaubt die Würze ziehe dadurch noch mehrere Kräfte aus dem Malz, als die sie zuerst an sich gezogen. Man glaubt ferner, durch das nochmalige Erwärmen der ganzen Mösche, werde die Neigung zur Säure zurückgehalten, und daher das Bier nothwendig dauerhafter. Daß diese Art abzusetzen mehr nachtheilig und schädlich für das Bier sey, behaupte ich aus folgenden Gründen: Ziehe ich die gekochte Würze wider über die Mösch, um noch mehr Kraft aus dem Malze zu ziehen, so

muß

muß ich entweder zuviel gegossen haben, daß meine Würze nicht süß ist, so ist unter solchen Umständen aller Zucker ausgezogen, nur ich schmecke ihn vor reichen Wasser nicht. Will ich meine Mösche durch diese Art mir heiß erhalten, daß es nicht schon über den Trebern sauer werden soll, so könnte diese Absicht einigermaßen erreicht werden, wenn nicht auf der andern Seite sich neue Unbequemlichkeiten fänden. Kommt die Würze wider über die Mösche, so muß die Mösche weit länger als zwo Stunden stehen, und da folgt, wie ganz natürlich, daß die neue Erhitzung verbunden mit der langen Zeit, sehr stark die Mehltheilgen im Malz auch auflösen muß. Geschiehet das, wie gewöhnlich, bey dieser Verfahrungsart, so bekommt mein Bier einen lätschen oder klebrichten Trebergeschmack, und alle Hofnung zu einer hellen Durchsichtigkeit ist verloren. Dieß ist hinreichend genug, diese Methode zu verlassen. Die andere Art, wo man die Würze kocht und in die Bierkuffe zieht, gefällt mir mehr, als jene. Diese Würze kommt nicht nur bald genug, sondern auch reine mit den Zucker von den Trebern. Und so sie gekocht in die Bierkuffe gezogen wird,

so bewahrt ihre Wärme sie schon so lange für die Säure, als die andre Pfanne Zeit nöthig hat, zum Bier mit beygesetzten Hopfen wohl eingekocht, und in die kleinern Abkühlküflein gezogen wird. Nach diesem ziehe ich diese abgesetzte Würze aus der Bierkuffe in die Pfanne, und koche sie zur beliebigen Consistenz. Daß diese Art jener weit vorzuziehen ist, erhellet aus folgenden Vortheilen. Ich kann hierbey einige Eimer Wasser mehr nehmen, und den in der Gerste befindlichen Zucker ganz ausziehen, und durch's Kochen des Wassers verdünsten lassen, und meinem Syrup erhalten. Dadurch, daß ich schnell von denen Trebern abziehen kann, verhüte ich allen Beygeschmack des Bieres. Es kann weder Wasser, noch dessen Wärme die feinsten Mehltheilchen auch angreifen, und in sich schlucken. Ich habe dabey keine Furcht, den Kleister des Malzes, das ist die zusammen aufgelösten Zucker- und Mehltheile mit dem Wasser auszuziehen, und mir eine unedle Würze zu machen.

---

§. 5.
Vom Ausziehen des Hopfengeistes.

Zu der Verrichtung, die Würze zu kochen, tritt eine andere mit ein, wo ich mich bemühe der Süßigkeit der Würze eine Bitterkeit beyzusetzen. Daß dieses fast noch durchgängig bey uns Deutscheu durch Kochen des Hopfens vorgenommen wird, ist eine allgemein bekannte Sache. Wenn ich aber die Absicht dieser Beschäftigung ansehe, und weiß, daß ich nur die Bitterkeit des Hopfens ausziehen, und der Würze beysetzen will, so werde ich bald einsehen können, daß das Kochen gerade das Mittel nicht ist, wodurch ich des Hopfens reinen Geist erlangen kann. Wenn ich daher, wie schon die Ueberschrift des §. zeiget, von der gewöhnlichen Art, den Hopfen zu kochen, abgehe, und für meine Landesleute das noch unbekannte Abbrühen des Hopfens vorschlage, so geschiehet es nicht aus Liebe zur Neuheit, sondern diese engländische Art lehre ich nnnmehr aus eigener Erfahrung. Um aber das Abbrühen und Filtriren des Hopfens, nach Art der Engeländer, denen noch Unerfahrnen zu em

 pfeh,

pfehlen, und sie zu versichern, daß es gar wohl auch in unsern deutschen Brauhäusern nachgeahmt, und dadurch auch der deutsche Gaume kann erquickt werden: so muß ich nothwendig das Widernatürliche in den Verfahren, seinen Hopfen zu kochen, zeigen. Gewöhnlich wird der trockene Hopfen in das in der Pfanne reine Wasser geschüttet, und wer es recht gut und künstlich machen will, wirft auch etwas Pech und Salz hinein, und kocht seinen Hopfen in der Meinung, er sey auf dem rechten Wege. Und wenn er nach öftern Untersuchen so mancher irrenden Proben, oder durch das Kosten des Mundes eine rechte grallichte Bitterung schmeckt, so heist es: nun ist's Zeit Bier zu machen. Es wird also Würze herüber zu den Hopfen gezogen, und nun wird gerade des Hopfens zähes Harz durch den Zucker in der Würze noch mehr verhärtet und geht das vor sich, was einsichtsvollere Bierbrauer auch zu glauben anfangen: die Würze schliese den Hopfen zu. Ob nun gleich die Beymischung eines Salzes zum Hopfen, und sollte es nur gemeines Küchensalz seyn, das schicklichste und richtigste ist, so widersteht der Zucker der Gerste

ſie und das beygeſetzte Pech der Auflöſung des Harzes im Hopfen. Und wenn dieſes alles auch nicht ſo nachtheilig wäre, als es doch wirklich iſt, ſo erfordert das zähe Harz eines Hopfens eine weit längere Zeit zu ſeiner Auflöſung, als die wenigen Stunden ausmachen, die man ihn kochet. Andere behandeln den Hopfen etwas vernünftiger, und treten den wahren Weg näher, die den Hopfen einige Stunden vorher, ehe ſie ihn in die Pfanne thun, mit warmen Waſſer einweichen, und ihn dadurch zu ſeiner Auflöſung vorbereiten. Da aber des Hopfens Harz mehr als 12 Stunden zu ſeiner gänzlichen Auflöſung brauchet, ſo iſt auch dieſe Vorbereitung und ſein kurzes Kochen nicht hinreichend, ihm ſeinen reinen Geiſt abzulocken. Aus dieſer Urſache brauen uns die gemeinen Bierbrauer ein Bier, das bald bitter, bald ſüß iſt. Und wenn es auch einige Bitterkeit aus dem Brauhauſe mit in das Faß bringt, ſo verliert ſie ſich daſelbſt in wenig Wochen. Was iſt hier wohl die Urſache? Keine andere, als das widernatürliche Kochen des Hopfens. Gemeiniglich ſagt man: der Brauer verſteht ſeinen Hopfen nicht. So

wahr und gegründet diese Beschuldigung ist, so unschuldig bleibt der Bierbrauer bey seinen gewöhnten und unwissend irrenden Verfahren; denn er kennt des Hopfens innere Natur noch nicht. Wer daher in dieser Sache vernünftiger und den Hopfen angemeßner handeln will, der beobachte die Vorschrift, die ich ihm nicht als gelesene Sache, sondern als durch Versuche erprobte Vorschrift — anpreisen kann. Man schüttet wohl 12 Stunden vorher, ehe ich ihn die Würze zuzusetzen gedenke, nach und nach in die oben beschriebene Hopfenkuffe, und mische ohngefehr unter 20 ℔. Hopfen 6 Loth Weinsteinsalz, und brühe obigen Hopfen mit wohlgekochten und wieder etwas überschlagenen heissen Wasser an. Dieses Weinsteinsalz schliest den Hopfen gewaltig auf, und ich erhalte in diesen 12 Stunden, die das Harz des Hopfens zu seiner Auflösung haben muß, den allerstärksten, und dabey reinsten Hopfengeist. Diese erste und überaus bittere Hopfenbrühe ziehe ich ab, und hebe sie solange auf, bis die Würze zum Bier genugsam eingekocht ist. Dann giese ich ihn hinzu, rühre ihn gut unter die Würze und

lasse

lasse nun beides noch einige Minuten lang kochen. Damit nun der zweite Abzug vom Hopfen, auch eine Zeit von mehr als 6 wohl 8 Stunden Zeit gewinne, so giese ich gleich anfänglich von der rein ablaufenden Würze zum zweitenmal über. Und dieser zweite Abzug vom Hopfen kömmt in die abgesetzte Würze, und giebt noch immer seine starke Bitterkeit. Dieser zweite Aufguß kann aus 3, 4 auch wohl 5 Eimer Würze bestehen. Diese zweite Hopfenbrühe, die nun die meiste Bitterkeit ausgezogen hat, wird der abgesetzten Pfanne Würze, nach dem sie gut eingekocht ist, so wie der ersten, zugesetzt, und noch einige Minuten erhalten. Nachdem nun das gute Bier gekocht und in die Bierkuffe zum Abkühlen gezogen ist, so kommt das Nachbier, oder sogenannte Frieschbier in die Pfanne. Zu diesem Frischbier thue ich den sämtlichen Hopfen, so erhalte ich noch immer einen bittern aber krällichten Geschmack. Da ich aber auch hier die Unreinlichkeit mit den Hopfenblättern nicht haben wollte, so goß ich mein sämtliches Frischbier von 5 Eimern, als den dritten Aufguß, über den Hopfen, welches ihn, ob es gleich nicht

viel über 3 Stunden darüber stand, nicht nur letzte die Bitterkeit auszog, sondern auch bitter genug wurde. Dieses Abbrühen des Hopfens ist in aller Rücksicht denen Brauereyen nicht genug zu empfehlen; denn so lange der Hopfen gekocht wird, so lange kann ich gar nicht sagen, daß ich des Hopfens reinen Geist kenne, oder jemals gekostet habe. Wer in Kleinen das versuchen will, was er bey dem Bier im Grosen findet, der brühe nur einige Lothe, wie den Thee, mit siedenden Wasser an, und lasse ihn bey öftern Umrühren seine Zeit stehen: so kann er sich die angenehme, geistige Bitterung zu seinem Bier zu setzen, wie es sein Gaume wünschet. Bey dieser Art laufe ich keine Gefahr, meinen Hopfen weder zu viel noch zu wenig zu kochen. Das schönste bey dieser Beschäftigung ist, daß mein Bier rein von Hopfenblättern bleibet. Bin dadurch des Korbs in der Pfanne, oder wie sonst auch gewöhnlich ist, forne an der Rinne ganz entübrigt. Um dieses Abbrühen auch den Furchtsamen zu empfehlen, so verheele ich meine eigene Furcht nicht; wünsche aber jedem seine Furcht und alle ihm entgegenstehenden Hinder-

nisse so zu dämpfen, wie ich sie bezwungen habe. Ich redete mit meinem Brauer von dem Abbrühen des Hopfens, und suchte es ihm auf allerhand Art deutlich zu machen. Es leuchtete ihm ziemlich ein; aber sein Zucken der Achseln verrieth mir Furchtsamkeit. Ich suchte ihm diese durch noch andere Beyspiele und Vorstellungen zu benehmen. Erhielt auch von ihm die Antwort: Ja, ich will alles treulich beobachten, aber mit dem Zusatz: wenn's nur nicht mißlingt. Nun sagte ich es meinem ordinären Arbeiter, also würde der Brauer den Hopfen behandeln, er solte ihm hierinnen an die Hand gehen. Dieser war nun ganz unwillig über diese neue Art; rechnete mir Gerste, Holz, Hopfen und alles übrige vor, und rieth mir ernstlich ab. Hier läugne ich nicht, wäre mein Gebräude ein Bier zum Lager gewesen, so hätte eigene Furcht und diese Hindernisse mich abgehalten; so es aber ein Gebräude im Herbst war, das durch den Winter hindurch sich doch hielte, so versuchte ich die mir einleuchtende Methode; und es gelang mir der erste Versuch so gut, daß ich mich entschloß, bey keinem meiner künftigen Gebräude meinen Hopfenkorb wieder zu gebrauchen. Wer

Vernunft zur Einsicht, und Muth, die Hindernisse wegzuräumen hat, der folge. Gaume und Magen werden ihm bittere Vorwürfe machen, daß man sie diese geistige Bitterkeit nicht schon lange Jahre hat geniesen lassen.

§. 6.
Vom Nachbier.

Nachbier, oder wie man es sonst zu nennen pflegt, Frieschbier ist ein nochmaliger Aufguß von Wasser über die Treber. Man nimmt hierzu, wenn man nicht viel haben will, von dem gekochten Wasser der ersten Pfanne, und hebt es, bis man es braucht, in denen Kühlküflein auf; oder will man viel solches Biers machen, so kocht man es in der dritten Pfanne so viel als man will, und wird gleichfals bis zum Gebrauch in denen Kühlküfleins aufbewahrt. Es soll aber dadurch die noch wenig übrige Süßigkeit der Gerste abgelocket werden, und ist blos ein Getränke für Dienstbothen; doch läst es sich durch das Einkochen so verbessern, daß es ein guter und im Hause brauchbarer Getrank wird. Ich zähle so viel Malter so viel Eimer, und nachdem dieses zwey Stunden über den Trebern ge-

gestanden, ziehe ich es sämtlich über den Hopfen. Ist das gute Bier abgebraut, so wird dieses auch nunmehr mit Bitterkeit angeschwängerte Frischbier in die Pfanne gezogen, und nach Belieben eingekocht. Ich habe solche 4 Eimer bis auf drey, oft auch bis auf 2½ einkochen lassen, und noch ein Bier dadurch erhalten, daß Fremde, die von einen schlechten Bierort kamen, es als ein gutes Bier tranken. Wer von dem Einkochen der Würze sich nicht vorher überzeugen könnte, der wird hier, durch das Frischbier, gewiß überwiesen werden.

§. 7.

Von Beymischung der Hefen.

Ob wir gleich schon oben die Natur und Wirkungen der Hefen so ziemlich kenntlich machten, so sollten wir doch noch einige Gedanken von der Gährung voran schicken, ehe wir bestimmten, wie viel man ihrer nehmen, und wie lange man ihre Wirkung fortsetzen soll. Da aber die Begriffe von der Gährung noch immer dunkel sind, so dürfte eine Auseinandersetzung unserer Kürze entgegen seyn. Ich wäre geneigt die Wirkung, die die Hefen bey dem Bier thut, gar keine Gährung zu

nennen; denn so weit meine Kentniß sich in dieser Sache erstreckt, ist die Gährung eine Auflösung der Dinge. Es sey nun eine Auflösung in ihrem ersten Anfang, oder Mittel, oder eine endliche Fäulniß: so glaube ich, daß keine dieser Gattungen in dem Biere vorgehen sollen. Ich sehe vielmehr die Hefe als dasjenige Mittel an, das die beiden entgegengesetzten Körper, wie hier Süßigkeit und Bitterkeit, binden, und so mit einander vereinigen soll, daß sich beide nicht wieder, wenigstens eine Zeitlang nicht wieder, trennen sollten. Daß eine solche Bindung entgegenstehender Dinge, wie Wasser und Oel, durch eine Säure verrichtet werden kann, beweiset die Kunst zu färben. Wer eine dauerhafte Farbe anstellen will, ist genöthigt zu denen meisten ein Oel hinzu zusetzen. Wodurch aber ist er anders im Stande seine wässerichte Farbenbrühe mit dem Oele zu vereinigen als durch Zusatz des Salzes. Ich sehe also die Säure der Hefen bey dem Bier für nichts anders an, als für das Mittel, wodurch der Zucker der Gerste und bittere Geist des Hopfens soll gemischt und vereinigt werden. Und nach dieser Verrichtung, die die Hefen im Bier bewirken soll, kann ich deren Wirkung

nicht

nicht recht eine Gährung nennen. Aus diesem Gesichtspunkte, und aus ihrer innern flüchtigen, und bey der kleinsten Wärme aufbrausenden Natur, die wir oben zeigten, dünkt mich, könne man leicht die zwo nöthigen Fragen in der Bräuerey bestimmen: Wenn darf ich dem Bier die Hefen geben? Wie viel muß ich ihm geben? Die erste Frage: wie bald oder wie spät, d. i. bey welchem Grad von Wärme, ich meine Hefen dem Bier beymischen darf, ist leicht zu bestimmen. Setze ich sie irgend bey einem zuwarmen Grad hinzu, so habe ich zwar die schöne Erscheinung, daß sie bald, wie man sagt, angehet, und ihre seltene, und manchfältigen Figuren auf dem Bier zeiget; aber auch den schädlichen Erfolg, daß sie zu sehr würket, oder wie der Brauer spricht, tobt, und das Bier schwächet, d. i. sie mischet den Zucker der Gerste und Bitterkeit des Hopfens so sehr, daß man keines von beiden mehr kostet. Ein gleiches geschieht auch, wenn ich ihr bey einem kühlern Grade zu viel zusetze. Um nicht weitläuftig zu werden, so ist wohl der geschickteste Zeitpunkt dieser: Wenn das Bier bis zur Milchwärme abgekühlt ist, so ziehe ich es in die Bierkuffe zusammen, lasse es noch einige Stunden stehen, und mache

diese

diese Probe: Ich fahre mit blosen Armen bis zur Hälfte des Ellenbogens in mein Bier; an der Hand darf es kalt seyn, wenn ich aber in der Gegend, wo man den Pulsschlag fühlet, noch Wärme empfinde, so ist es die rechte Zeit seinem Biere die Hefen beyzumischen. Wenn gleich das Bier auf seiner Oberfläche manchen zu kalt bey dieser Probe scheinen dürfte, so muß er wissen, daß das Bier, welches unten steht, noch immer seine erforderliche Wärme hat. Die zweite Frage: wie viel muß ich Hefen beymischen? ist schon etwas schwerer zu bestimmen; denn hier hängt nicht nur viel von der Güte der Hefen ab, sondern auch viel von dem Geschmack der Liebhaber. Um die Deutlichkeit und Kürze dieser Vorschrift nicht zu überschreiten, so setzen wir frische und gute Hefen voraus, trauen auch denen meisten Liebhabern zu, daß sie lieber ein bitteres und dem Magen zuträgliches, als ein süsses Bier, das bald widersteht, trinken mögen. Und um dieses zu erreichen, sind, nach meiner Erfahrung, so viel Maas Hefen hinreichend, als ich Malter, oder vielmal 4 Eimer habe. Doch ist hier eine kleine Abwichung zu bemerken nöthig, zwischen kleinen und grosen Gebräuden. Ist es ein kleines von 16

Ei-

Eimer, so sind zwar 4 Maas hier angegeben, aber der Braukundige wird es für gut finden, wenn man hier 1 Maas zusetzt, damit die Wirkung der Hefen desto sicherer erfolge. Eben so wird der Sachkundige im Gegentheil von einem grosen Gebräude einräumen, daß man bey einem Gebräude von 56 Eimern nicht ganz 14 Maas nöthig habe, sondern daß 12 derselben auch hinreichend sind. Zu dieser Kenntniß, ihrer Zeit und Menge, müssen wir auch der Zeichen gedenken, woran der gute Fortgang ihrer Wirkung erkannt wird. Zuerst zeigt sich ein weißer Rand an der Kuffe herum, der bald, gleich einer Milch, sich über die ganze Fläche ausbreitet. Hierauf thürmen sich Berge und tausendfache Figuren von Luft erfüllten Bläsgen, die das Auge überaus sehr belustigen. Sind diese Berge und Figuren, die der Brauer nicht unrecht das Gebackene nennt, bis zu ihrer höchsten Höhe gestiegen, so lassen sie die eingeschlossene Luft fahren, und es senkt sich in der vorigen Gestalt der Hefen wider nieder, und schwimmt auf dem Biere. Sobald sich dieses zeiget, wird die Hefe mit einem Siebe abgehoben, und das Bier in den Keller gebracht.

§. 8.

Da nunmehr alle Beschäftigungen bey der Bierbrauerey in diesem Capitel sind abgehandelt worden, so könnte dieser lezte §. noch einige Erinnerungen in sich schliesen, die aber für den Vernünftigen wohl überflüssig seyn könnten. Was soll ich erst die Reinlichkeit empfehlen, diese muß ich so von der ersten Beschäftigung bis zur lezten beobachten. Oder soll ich erinnern trocknes, und lieber klares als allzudickes Scheitholz zu gebrauchen, damit kein Rauch verursacht werde; auch dasselbe nicht zu sparen. Oder soll ich erst erinnern, kein Fleck im Einmöschen undurchgearbeitet zu lassen? Mit solchen Erinnerungen mache ich diese Vorschrift nicht gerne weitläuftig, weil ich dem Sachverständigen zutraue, er werde dieses, und alles andere, aus eigenem Triebe befolgen. Wir fügen lieber zur noch mehreren Deutlichkeit ein kurzes, nach der Zeit berechnetes, und nach seinen Verrichtungen in die Ordnung gestelltes Capitel hinzu.

Cap. IX.

Vom Bierbrauen insbesondere.

Vorausgesezt, daß das Brauhaus, und eine Gefäße nach der gegebenen Vorschrift ein-

eingerichtet ist, so braue ich ein Gebräude Bier von 4 Malter Gerste zu Malz gemacht mit solchen Verrichtungen in folgender Ordnung ab:

	Zeitberechnung.
Gegen	2-4 Uhr
Montags nachmittags schöpfe ich meine Pfanne voll Wasser, die 14 Eymer in sich fassen kann, aber doch nur mit 12 Eimer angefüllt wird.	
Lege und befestige den Senkboden.	
Beschaue die übrigen Gefäse, ob sie lechzen, oder einer Reinigung bedürfen.	
Bringe meinen Hopfen in das Hopfenküfgen; mische 16 ℔ Hopfen mit 5 bis 6 Loth Weinsteinsalz und brühe ihn mit 2 Eymer siedenden Wassers an; rühre ihn wohl um, und decke das Küfgen mit seinen Deckeln zu; lege auch wohl, um alle Ausdünstung zu hindern, ein Tuch darüber.	
Kommt hier etwa schon der Müller mit dem Malze, so	

Zeitberechnung.	
	schaffe ich solches in das Brauhaus. Gegen
6 Uhr	Oefne ich den mittlern Deckel des Hopfenküfgens und rühre ihn wohl um. Gegen
8 Uhr	Desgleichen. Gegen
10 Uhr	Desgleichen. Gegen.
12 Uhr	In der Nacht, vom Montag auf den Dienstag, mache ich Feuer unter die erste Pfanne Wasser, die gegen 4 Uhr gekocht seyn wird.
	Rühre meinen Hopfen um.
	Hier muß der Brauer, wenn er an den kleinen Geräthschaften, z. B. Möschkrücke, Schuffen rc., nichts zu verbessern findet, die 4 Stunden ruhig abwarten. Doch gegen.
2 Uhr	Rührt er den Hopfen um. Gegen.
4 Uhr	Ziehe ich das gekochte Wasser, nicht mehr wohl 12 Eymer, aus der Pfanne in den Möschbottig.
	Schöpfe die Pfanne so gleich voll

	Zeitberechnung.
voll frischen Wassers, das nunmehr in 2 Stunden gekocht seyn wird. Gegen	
Wo das Wasser eine Sunde lang sich abgekühlt hat, mösche ich ein.	5 Uhr
Bedecke die Kuffe mit ihren Deckeln.	
Rühre den Hopfen um. Gegen	
Ziehe ich die zweite Pfanne Wasser von ohngefehr 11 bis 12 Eymer durch den Stiefel hinunter zu der Mösch.	6 Uhr
Während diesem Ueberziehen durcharbeiten immer 2 Personen die Mösche mit Krücken.	
Nach geendigter Arbeit die Kuffe bedeckt.	
Nun schöpft man zum drittenmal 5 bis 6 Eymer frisches Wasser in die Pfanne, welches in zwo kurzen Stunden sieden wird.	
Hier kann vom Brauer ein Frühstück genossen werden.	
Nach eingenommenen Morgenbrod	

Zeitberechnung.

brod ziehe ich den ersten Hopfengeist, der nunmehr seine 12 Stunden zum Auflösen gehabt hat, in das kleinere Frischbierküflein, und hebe ihn bedeckt bis zu seinem Gebrauch auf.

Läutere meine Würze. Und ist sie rein, so

Ziehe ich 4 bis 5 Eymer über den Hopfen. Gegen

8 Uhr Ziehe ich die etlichen Eymer, als das dritte gekochte Wasser, aus der Pfanne in die Kühlküfgen von guten Bier, und hebe sie zu Aufguß zu den Frischbier auf.

Hierauf ziehe ich sogleich der hellen und lautern Würze ohngefehr 8 Eymer aus dem Möschbottig in die Pfanne. Gegen

10 Uhr Wo diese erste Pfanne Würze kochen wird, setze ich sie ab, d. i. ziehe sie in die Bierkuffe.

Hierauf ziehe ich die übrige Würze in die Pfanne, deren nicht viel mehr als etwa 8 Eimer seyn wird, weil gar leicht an die 2 Eymer in den Trebern zu-

Zeitberechnung.

zurück bleiben; auch schon 5 Eymer über den Hopfen stehn, und man nicht gerne das lezte, so trübe läuft, nimmt.

Ziehe das aufbewahrte Wasser aus denen Kühlküfgens zum Nachbier über die Trebern.

Lasse die 8 Eymer Würze in der Pfanne bis auf 6 Eymer einkochen, wobey immer eine Zeit von 2 Stunden gut verstreichen kann.

Ist diese Würze eingekocht, so setze ich meine erste Hopfenbrühe hinzu, und lasse beydes noch eine kurze Zeit kochen. Gegen

Ziehe ich das Bier aus der Pfanne, das nunmehr mit dem Hopfengeist an die 8 Eymer ausmachen wird, zum abkühlen in die Kühlküfgen. 12 Uhr

Ziehe die abgesetzte Würze, deren 8 Eimer ist, aus der Bier-

 kuf.

Zeitberech-
nung.

kuffe zurück in die Pfanne, und laß sie wieder auf 6 Eymer einkochen.

Giese dann meine zweite Hopfenbrühe, deren an die 5 Eymer ist, auch ihre 5 Stunden Zeit zum ausziehen gehabt hat, hinzu, und lasse solche 11 Eymer bis auf 10, besser bis auf 9 Eymer, einkochen. Läutere dabey mein Frischbier.

Hält der Brauer auch in dieser Ruhezeit Mittag.

Ziehe sodann dieses fast bis auf 9 Eymer eingekochtes Bier zum abkühlen in die Bierkuffe, wo ich also mit den ersten 8 Eymern, die in den Kühlküflein stehen, an die 17 Eymer Bier habe.

Ueberhaupt müssen wir hier die Anmerkung machen, daß ein Gebräude Bier sich nicht bis zum einzelnen Maas bestimmen läst. Man erhält bisweilen einen halben Eymer

mehr

	Zeitberechnung.
mehr, bisweilen weniger. Je nachdem das Malz viel oder wenig an sich zieht, oder bey dem Wasser sowohl als Würz und Bier die Reinlichkeit und Accuratesse im Ausschöpfen beobachtet wird. Gegen	
Ziehe ich mein Nachbier in die Pfanne.	3 Uhr.
Setze den sämtlichen Hopfen hinzu.	
Lasse es, nach dem ich es gut haben will, viel oder wenig einkochen. Gegen	
Ziehe ich das Frischbier, nachdem auch das Feuer abgegangen ist, in sein gröseres und kleineres Küfgen zum Abkühlen. Auch dieses wird nach seinem Geschmack noch ein treflich bittres Nachbier seyn.	6 : 7 Uhr
Mitwochs, gegen	
Wo die Trebern kalt seyn werden, trage ich sie aus.	10 Uhr
Reinige Möschkuffe und Senkbo-	

Zeitberech-nung.

boden auf das sorgfältigste. Gegen

12 : 1 : 2 Uhr

Nach dem das Bier bey angestellten Versuchen kühl genug gefunden wird, mische ich obigen 17 Eymern etwa 5 Maas Hefen bey.

So auch dem Frischbier ein Maas.

Freytags, gegen

10 : 12 : 1 Uhr

Je nachdem die Hefen ihre Würkung fortgesetzt hat, und ihre Zeichen giebt, wird die Hefen abgehoben. Das Bier durch den Zapfen in das untergesetzte Wängen gezogen. Von da aus in die Butte geschöpft und in Keller gebracht.

Die Grundhefen gesammlet.

Und alle Gefäse sorgfältig gereiniget.

Von der Zeitrechnung, die hier mit beygefügt ist, wird der Vernünftige wohl glauben, daß sie nicht mit dem Glockenschlag die Beschäftigungen anzeige. Doch wird sie dem Unkundigen, auch selbst dem Brauer, der seine Geschäfte bey einer andern Brauart oft nicht einzurichten weiß, eine deutliche Darstellung von denen aufeinander folgenden Verrichtungen geben.

Ende.

Bayerische Staatsbibliothek München

Zitzmann, Johann Ludwig Timotheus,

Praktische Anweisung gutes Bier zu brauen

Koburg 1790

Oecon. 126
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10293768-8
VD18 15355063